BT30.404-21



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

3ª Edição
2024



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

3ª Edição
2024

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 FINALIDADE..... 4
2 OBJETIVO..... 4
3LEGISLAÇÃO..... 4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO..... 4
5 VALIDADE..... 5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM..... 5
6.1 EMBALAGEM..... 5
6.2 ROTULAGEM..... 5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE..... 6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO..... 6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO..... 6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO..... 6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO..... 6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS..... 6
10 ANEXO –TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO..... 7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Feijão comum.

3. LEGISLAÇÃO

O feijão comum deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei n.º 9.972, de 25 de maio de 2000;
Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
Decreto n° 6.268, de 22 de novembro de 2007;
IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008;
Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009;
IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011;
IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Ausência de certificado de classificação merceológica; Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; Presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro, são as seguintes:

Embalagem primária	Produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg.
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos.
Cor	De acordo com a classe do produto.
Odor e sabor	Característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, bagas de mamona, insetos vivos, tais como carunchos ou outras pragas de grãos armazenados.

7.2 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤ 14,0 %
Cocção(1)	Pelo menos, 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do feijão comum deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-21 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

RENATO CALDEIRA IGREJA:
00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-10-14 18:35:36
Foxit Reader Versão: 10.0.1

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento

ANEXO

TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO

1. Aplicação

Feijão comum.

2. Tempo de cocção

É aquele em que pelo menos 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra, submetidos ao teste de cocção, estão cozidos.

3. Material Básico

3.1 Balança.

3.2 Utensílios, como concha e colher para manipular o produto cru e cozido, respectivamente.

3.3 Fonte de calor. Pode ser fogão a gás ou elétrico ou fogareiro a gás.

3.4 Panela de pressão.

3.5 Panela de alumínio ou outro vasilhame com tampa, com capacidade para 2 litros.

3.6 Cronômetro.

3.7 Béquer de 500 ml.

3.8 Escorredor.

4. Procedimento

4.1 Pesar 300 g (trezentas gramas) da amostra e passar para o escorredor.

4.2 Lavar o feijão em água corrente até que a água fique limpa.

4.3 Escorrer o feijão.

4.4 Transferir 1,5 L (um e meio litros) de água pura ou potável para a panela de alumínio ou outro vasilhame e adicionar à amostra.

4.5 Tampar a panela de alumínio ou outro vasilhame e deixar o feijão de molho por 12 horas.

4.6 Transferir todo o conteúdo para uma panela de pressão e ajustar a tampa e a válvula, adicionando mais água pura ou potável, se necessário.

4.7 Levar ao fogo e aquecer até o ponto em que ocorrer saída de vapor pela válvula (esse momento corresponderá ao tempo zero do teste de cocção).

4.8 Continuar o aquecimento durante 30 minutos, começando a contar o tempo a partir do início da saída de vapor pela válvula (tempo zero).

4.9 Retirar a panela de pressão do fogo e aguardar 15 (quinze) minutos, para diminuir a pressão do vapor no interior da panela.

4.10 Mover a válvula, para verificar se ainda existe a saída de vapor sob pressão.

4.11 Abrir a panela de pressão, se não houver saída de vapor pela válvula.

4.12 Mexer com colher até misturar todo o feijão, tomando-se ao acaso pelo menos 100 (cem) grãos, para apurar o grau de cocção.

4.13 Comprimir os grãos de feijão, um a um entre os dedos polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

5. Resultado

5.1 Grão cozido: é considerado cozido aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta uma consistência pastosa suave, que vai desde fina

até ligeiramente grumosa; e/ou antes de ser comprimido o grão apresenta-se intumescido, a superfície fosca e a coloração da casca fica mais clara.

5.2 Grão não-cozido: após comprimido, as porções mais internas do grão apresentam-se endurecidas em relação às regiões mais externas e o aspecto não é homogêneo, desintegrando-se facilmente em pequenas partículas; ou é considerado não-cozido aquele grão que, ao ser comprimido, os seus cotilédones (bandinhas) escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

5.3 Cocção adequada: quando, no mínimo, 90% (noventa por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

5.4 Cocção inadequada: quando menos de 90% (noventa por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.